

MAIALE DELLE ALPI DELLA VALLE DI ENGELBERG

Troviamo la strada bloccata dalle mucche e cerchiamo di sviare questi animali tranquilli uscendo un po' fuoristrada. Continuiamo in direzione dell'Ächerlipass caratterizzato da molte curve, attraversando un'abettaia diradata dove, tra splendidi ventagli di felce e foglie di petasite folte, si nascondono le campanule viola. Arrivati sopra la montagna, ci affacciamo su immense praterie mirando al nostro obiettivo di oggi: l'alpe Chieneren di Res Gut abituato a vivere una vita isolata, fin dalla nascita, nella sua fattoria a 1400 metri di altitudine.

Res ci accoglie con un rinfrescante bicchiere di succo di mele. Durante la chiacchierata, ci accorgiamo subito che la sua passione è il formaggio, nonostante sia un agricoltore. Il modo di dire «fare di necessità virtù» è proprio adatto alla sua storia: infatti, Res approfittando in modo abile della sua complicata posizione, è diventato, per così dire, un casaro. Il futuro gli darà ragione. È un vero esperto dell'arte casearia e, per questo, viene lodato molto. Per il suo caseificio d'alpe, Res detiene un grande allevamento di 125 maiali d'alpe. Per quale scopo? Perché durante la produzione del latte d'alpe, proveniente dalle 8 alpi circostanti, si produce il siero di latte che viene riutilizzato in modo ecologico. Infatti, insieme al foraggio supplementare questo liquido, praticamente privo di grassi, ma ricco di minerali, offre ai maiali un pasto particolarmente gustoso.

I maiali trascorrono minimo 56 giorni sulle alpi.

Dopo il foraggio serale, i maiali si muovono con passo pesante nell'ampio spazio a disposizione. Jakob Spring di Linus Silvestri AG ci ha accompagnato sull'alpe e ci ha spiegato le direttive del programma: «Ogni maiale deve avere a disposizione 40 m² per muoversi liberamente». Per la stalla valgono le direttive di IP-Suisse che prevede uno spazio per distendersi all'asciutto. I maiali dormono un terzo della loro giornata. La mattina e la sera sono letteralmente più attivi: rotolandosi nel fango i maiali si rinfrescano. La crosta di terra che si forma sulla loro pelle li protegge dalle scottature solari. Una naturale attività degli animali è dissodare le cotiche erbose. Con il loro grande muso sono addirittura in grado di spostare grandi pietre.

Grugnando e grufolando, i maiali scavano in continuazione nella terra.

Il loro eccellente olfatto li aiuta a cacciare scarafaggi e a trovare semi. Un allevamento nel benessere dell'animale, con molto movimento all'aria aperta, crea i presupposti per una carne di maiale particolarmente aromatica.

Quando salutiamo Res, il sole sta già tramontando. Nel cielo appare uno splendido arcobaleno, una gallina ci passa davanti chiocciando, mentre sulla panchina di legno un gatto fa le fusa. Il momento più bello della giornata si verifica solo in tarda serata, durante la preghiera dell'Alpe («*Betruf*»), rendendo ancora più idilliaco il paesaggio. Ogni sera Res evoca la tradizionale preghiera in tutte le direzioni e chiede ai santi di proteggere tutti gli esseri viventi sull'alpe dal male e dai pericoli.



www.transgourmet.ch/origine